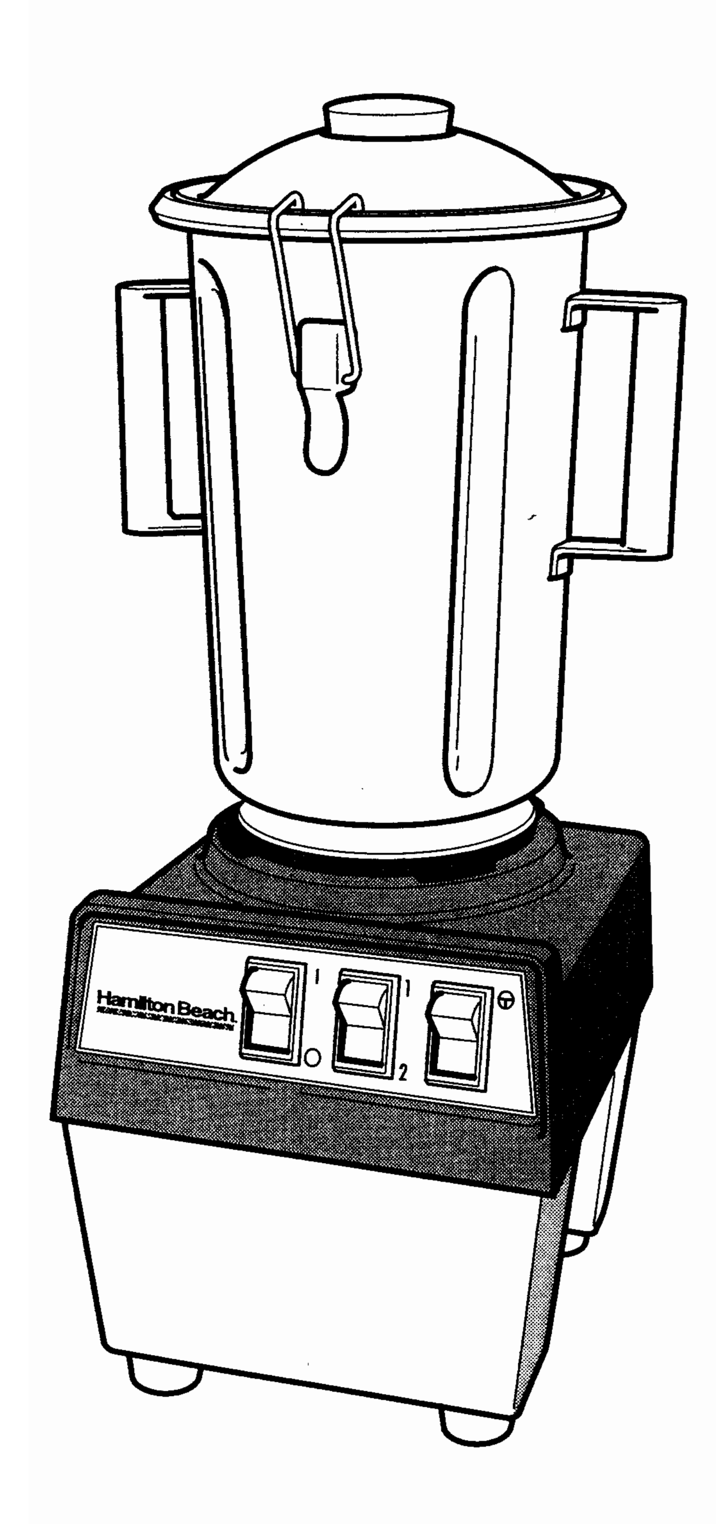
Hamilton Beach.
COMMERCIAL



Model 990

Blender

Operation Manual

Page 2

Modèle 990

Mélangeur pour boissons

Manuel d'utilisation

Page 12

Modelo 990

Licuadora

Manual de uso

Página 24

840065400

www.commercial.hamiltonbeach.com

Blender Safety

IMPORTANT: This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training.

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠DANGER	**You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

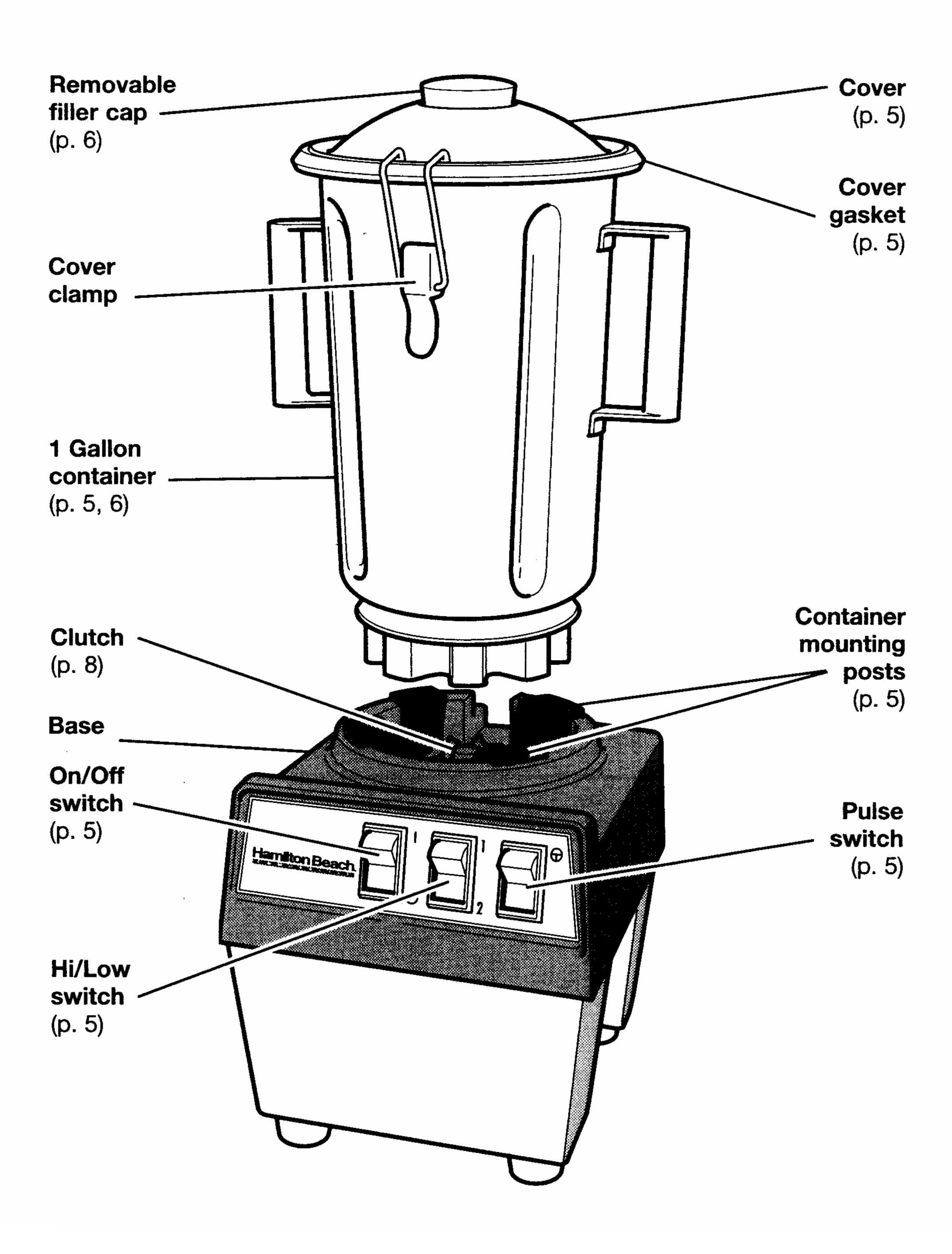
- Read the Operation Manual before using blender. Keep this manual handy.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
- Do not store utensils or other objects in the container since the blender would be damaged if inadvertently turned On.
- To prevent possibility of serious personal injury, keep hands and utensils out of blender container while operating blender.
- Inspect container and cutter assembly daily. Check cutter assembly for wear, nicks, and broken or loose blades. Replace container and cutter assembly every 12 months.
- Always operate blender with container, cover, and filler cap in place.
- Do not move or reposition base while unit is on.
- Do not use outdoors.
- Do not use with non-foods.
- To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or container and cutter assembly, DO NOT insert utensils into blender container while operating blender.
- To prevent damage to blender, container, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation. If blending action stops during operation, turn blender OFF, remove container from base, remove container cover, and use a thin rubber spatula to push mixture towards cutters.
- Do not submerge or wash the blender base in a dishwasher. Do not place blender in or near water while in operation.
- Do not spray the blender base with a high-pressure spray gun.
- Disconnect power before cleaning.
- Disconnect power before servicing.
- To prevent burns from hot liquids splashing out of the container, always remove filler cap from container cover when blending. Never exceed recommended volume when blending hot contents.
- Only authorized service/repair specialists should repair the blender or open the blender housing.

- SAVE THESE INSTRUCTIONS -

Parts and Features

The parts and features for the 990 Blender are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using your blender. Page references are included next to some features. Refer to those pages for more information about the feature.

Your Model 990 blender is designed for blending, mixing, whipping, chopping, and mashing mixtures that are rich in liquids, such as sauces, soups, thickening, pastry mixtures, salad dressings, herb oils, aromatic butter, mayonnaise, desserts, etc. The blender will puree foods rich in liquid such as canned and cooked vegetables, fruits, and combination foods. The blender will process up to one gallon of product.



Operation

Operating the Blender

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠WARNING



Cut Hazard

Always place cover on container before operating blender.

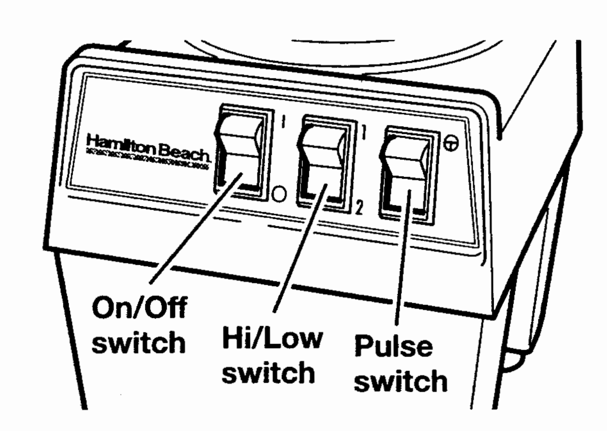
Do not put spoon or other utensils in container when blending.

Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

Controls

Three separate switches on the front panel allow you to control the blender for precise blending requirements:

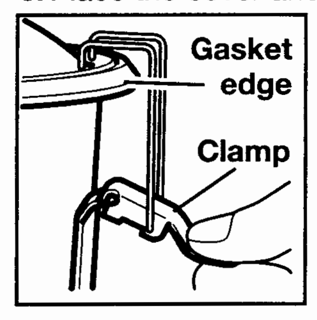
- **The On/Off switch** will turn the blender On for continuous operation or Off.
- **The Hi/Low switch** allows you to select the following speeds:
  Hi – 18,000 – 19,500 RPM
  Low – 17,000 – 18,200 RPM
- **The Pulse switch turns** on the blender only when the switch is pressed. When the switch is released, the blender will stop. This will allow you to precisely control the operation of the blender.



Using the blender

Before you use the blender for the first time, hand wash the container, cover, and filler cap. Refer to "Cleaning the Blender." To operate the blender, proceed as follows:

1. Place the blender on a clean, dry, level surface, and set the On/Off switch to Off.
2. Plug the blender into an electric outlet.
3. Place the ingredients to be blended into the container.
4. Place the container onto the base. Make sure it rests securely on the four container mounting posts.
5. Place the cover and filler cap on the container. Be sure to fit the gasket edge evenly over the container rim. Secure the cover with the cover clamps.



6. Set the Hi/Low switch to the desired speed. See "Professional Blending Techniques" for blending tips.

NOTE: If you want the blender to run for short bursts, press the Pulse switch. While you are pressing the Pulse switch, the blender will run at the selected speed. Release the Pulse switch to stop the blender.

Professional Blending Techniques

Filling the container

When filling the container with ingredients, follow these recommendations:

- Use sufficient amount of liquid to ensure that the mixture is fluid and free-running at all times. Pour the liquid into the container FIRST.
- Cut solid ingredients into pieces that are no bigger than a 1" cube.
- Add the ingredients to container in batches. Do not blend maximum volume all at once.
- Do NOT overfill the container with product. This may prevent the blender from processing the product properly. Process dense foods or thick mixtures in small batches, and remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Do not exceed one quart of content when blending hot product.
- Always place the cover and filler cap on the container when blending. For blending hot liquids, remove filler cap from container cover before blending.

Blending techniques

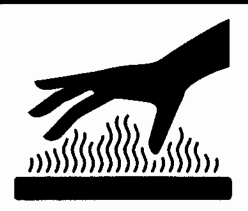
Puree – Fruits, vegetables and cooked meats may be processed into a puree. Water, broth, milk or cream can be used as the extra liquid. To puree, use 2 parts food to 1 part liquid. Cover and blend at Hi to desired texture.

Liquefy – Follow the directions to puree, but add additional liquid and lengthen processing time.

Chop – Fill the container half full with chunks of vegetables. Add enough water to cover the contents. Set speed at Low and press Pulse until desired texture is reached. Drain off water.

Icy drinks – Do not use blender to crush large ice cubes. The blender is not designed for this. Small ice cubes or crushed ice is recommended. Pour in liquid, then add ice. Cover. Set speed at Hi and process until desired consistency is reached. Chunks of frozen fruit can be added to milk or fruit juice to produce a sherbet or slush.

⚠WARNING



Burn Hazard

Always use caution when blending hot contents.

Failure to follow these instructions can result in burns.

Blending hot mixtures

IMPORTANT: To minimize the possibility of scalding, the following precautions MUST be observed:

- Do not exceed 1 quart of content when blending hot product. Remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Always place the cover on the container and remove the filler cap from container cover when blending hot liquids to prevent the build up of pressure.
- Never stand with your face directly over the container when operating the blender where steam may be released.
- Begin on Low speed and then select a speed that produces a column of air in the center of the container.

Filler Cap

Use the filler cap to add liquids to the container while the unit is running.
When making mayonnaise, add the oil last and add it slowly through the filler cap opening.

Caring for the Blender

Cleaning Instructions

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before cleaning.

Replace all parts before operating.

Do not immerse base in water or other liquid.

Failure to do so can result in death or electrical shock.

⚠WARNING



Cut Hazard

Always place cover on container before operating blender.

Do not put spoon or other utensils in jar when blending.

Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

General cleaning

Do not allow food residue to dry on any part of the blender. Wash and rinse container and base after each use as follows:

1. Remove the container from the base, and then remove the cover and filler cap. Rinse the container interior, cover, and filler cap under running water.
2. Scrub and flush out the container interior, cover, and filler cap to remove food residue. Use a washing solution of hot water (less than 115° F/46° C) and a non-sudsing detergent. Use the recommended amount of detergent. Empty container.
3. Wipe the container, cover, and filler cap down with a soft cloth or sponge, dampened with fresh washing solution.
4. Wipe the exterior of the base with a damp cloth or sponge. Since the base contains electrical components, do not immerse, use a high-pressure washer, or use a dishwasher to clean the base. Dry container.
5. Fill container 1/2 full with fresh washing solution and place it on the base.
6. Replace the cover and filler cap on the container and run the blender on Hi speed for five seconds.
7. Repeat step 3 using clean rinse water (95° F, 35° C).

Sanitizing

1. Wash container as instructed in "General Cleaning."
2. Fill container with sanitizing solution (See "Recommended Sanitizing Solution" below) and place on base.
3. Replace cover and filler cap and run on Low speed for 2 minutes. Empty container.
4. Wipe the container exterior with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
5. Remove any remaining moisture from cutting assembly by replacing container on base with cover and filler cap in place. Then run blender on Hi speed for 2 seconds.
6. Immerse the cover and filler cap in sanitizing solution for two minutes.
7. When ready to use, rinse with clean water.

NOTE: Do not rinse container, cover, or filler cap after sanitizing. Allow them to air dry.

Recommended Sanitizing Solution:
Use a chlorine-based sanitizing solution with a chlorine concentration between 100-200 parts per million. The following solution may be used: 1 tablespoon of household bleach per 1 gallon of water (50-70° F/10-21° C).

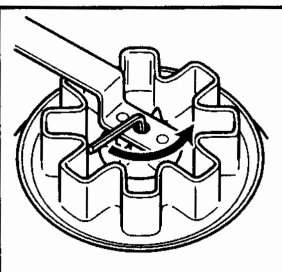
continued on next page

Cleaning Instructions (continued)

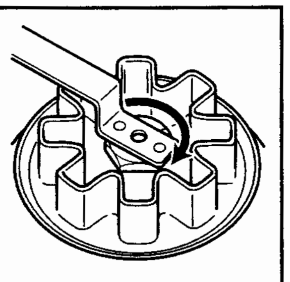
Removing and cleaning the cutter assembly

Periodically remove the cutter assembly from the container and clean it as follows:

1. Turn the container upside down.
2. Remove the PVC cap from the center of the clutch.
3. Hold the tool (provided) over the drive clutch as shown. Then insert an Allen wrench (not included) into the center hole of the tool and then into the cutter assembly shaft. Turn the Allen wrench counterclockwise to loosen the drive clutch.



4. Remove the drive clutch by turning it clockwise.
5. Position tool engaging pins into the holes in the locking nut. Loosen the nut by turning it clockwise. Remove the container collar and large gasket.



6. Carefully remove the cutter assembly from the inside of the container. Remove the small gasket from the cutter assembly.

   NOTE: Do not disassemble the cutter assembly.
7. Carefully wash all parts in hot, soapy water. Handle carefully since the blades are sharp. Dry the assembly.
8. If container/cutter is broken, replace immediately; Do not use.

⚠WARNING

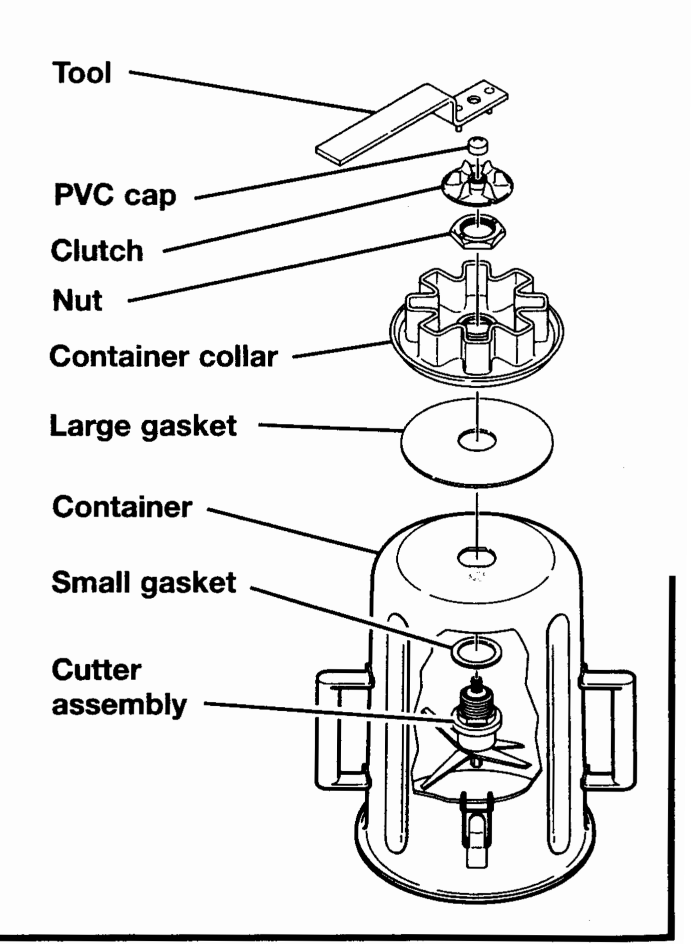


Electrical Shock Hazard

Disconnect power before cleaning.

Replace all parts before operating.

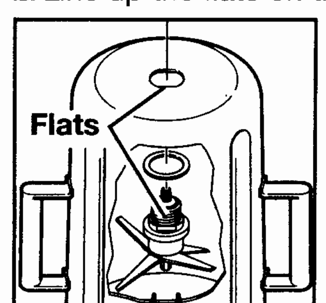
Failure to do so can result in death or electrical shock.



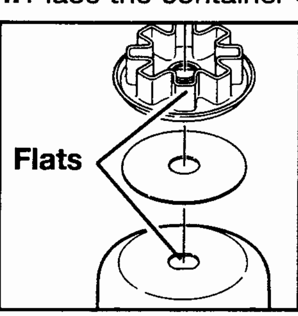
Cleaning Instructions (continued)

Reinstalling the cutter assembly

1. Place the small gasket onto the cutter assembly.
2. Line up the flats on the cutter assembly with the flats in the container hole and insert the cutter assembly into the bottom of the container.



3. Place the large gasket over the cutter assembly on the outside of the container.
4. Place the container collar onto the bottom of the container. Be sure to line the flats on the collar with the flats on the cutter assembly.



5. Place the locking nut on the cutter assembly shaft and hand tighten by turning the nut counterclockwise.
6. Using the supplied tool, tighten the locking nut. Make sure the locking nut is tight.
7. Screw the drive clutch onto the cutter assembly shaft by turning the clutch counterclockwise. Tighten the drive clutch using the tool supplied and Allen wrench. Make sure the clutch is tight.
8. Replace the PVC cap over the clutch.

⚠WARNING

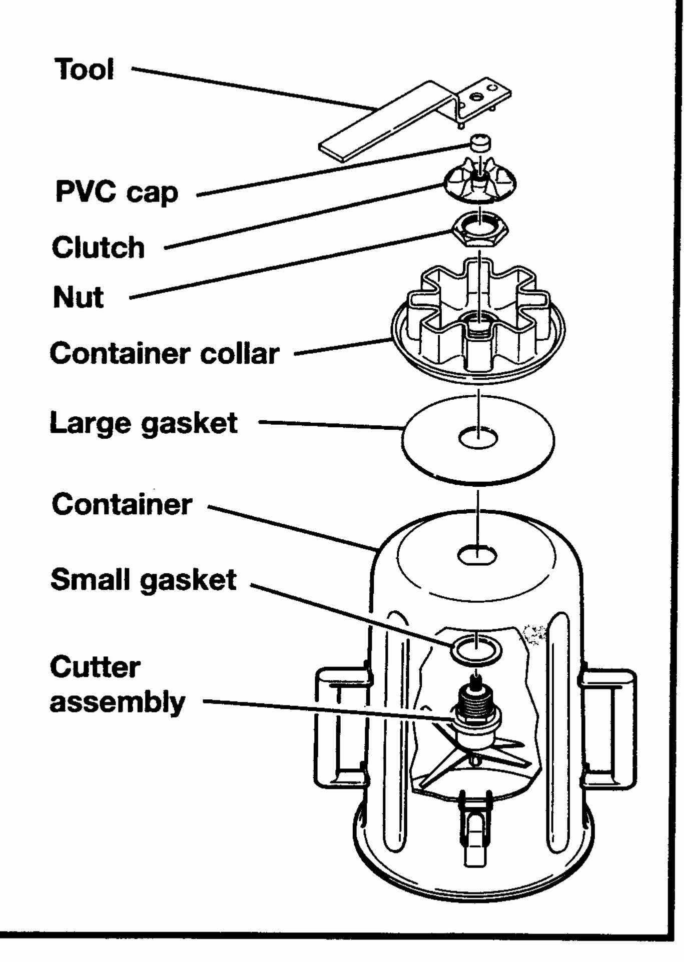


Electrical Shock Hazard

Disconnect power before cleaning.

Replace all parts before operating.

Failure to do so can result in death or electrical shock.



Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Blender fails to start or stops while it is running and cannot be restarted	• Check to see if unit is securely plugged into an electric outlet. • Check to see if the fuse for the electric outlet has blown or if a circuit breaker has tripped.
Ingredients will not mix properly	• Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times. • Solid pieces are too large. Pieces should not exceed 1" cubes. • Container is too full. Do not fill past highest graduation marking. • Cutters are not sharp or are damaged. Inspect container and cutter assembly daily. Replace container and cutter assembly at least every 12 months or when damaged. • Check to see if cutters are tightened properly. • Select speed to create a fluid blend.

Maintenance

Inspect the blender and its various parts and replace as follows:

Daily	Unplug the blender and remove the container from the base, and then inspect the container and cutter assembly for wear, nicks, and broken or loose blades. Replace if necessary. See "Replacement Parts" below. Ensure that the cutter assembly is tightened properly.
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Refer to "Requesting Assistance or Service" for repair or replacement.
Yearly	Replace the container and cutter assembly at least once a year. See "Replacement Parts" below.

Replacement Parts

Refer to "Requesting Assistance or Service" to order parts below.

Description	Part Number
1 gallon container with cutter assembly	6126-990

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" on page 10. If you still need help, follow the instructions below.

Whenever you call to request assistance or service, you need to know the complete model number. You can find this information on the label on the bottom of your blender.

Please also record the purchase date of your equipment and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number ____________________

Purchase Date ____________________

Dealer Name ____________________

Dealer Address ____________________

Dealer Phone ____________________

You can also order **replacement parts** by calling your nearest Hamilton Beach Commercial Service Center or your local dealer.

Call our toll-free customer service number
1-800-572-3331
www.commercial.hamiltonbeach.com
8 a.m. – 5:30 p.m. EST Monday – Thursday, 8 a.m. – 5:15 p.m. EST Friday

Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

This equipment is warranted against defects in materials or workmanship for two years from date of purchase.

During the warranty period this product will be repaired or replaced, at Hamilton Beach's option, at no cost to you.

In the event of a warranted product defect, please deliver or mail the product to the nearest authorized service center, which you can locate by calling our toll-free customer service number at **1-800-572-3331** or by looking in your local yellow pages for your nearest authorized Hamilton Beach Commercial Service Center.

This Warranty does not apply in cases of abuse, mishandling, or unauthorized repair. Always use in the manner provided in this Operation Manual. This Warranty does not apply to items subject to wear (motor brushes, container and cutter assembly, clutches, etc.).

Hamilton Beach/Proctor-Silex disclaims any and all implied warranties, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. The company's liability hereunder is expressly limited to the repair or replacement of a defective product or an amount equal to the purchase price paid therefor, and all claims for special and consequential damages are hereby excluded.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Customer Service
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

5/99

Sécurité et utilisation du mélangeur

IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation doit être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Veillez à toujours lire tous les messages de sécurité et à vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer des blessures graves à vous et d'autres.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot «DANGER» ou «AVERTISSEMENT». Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque certain de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessures, et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent être observées, dont les suivantes :

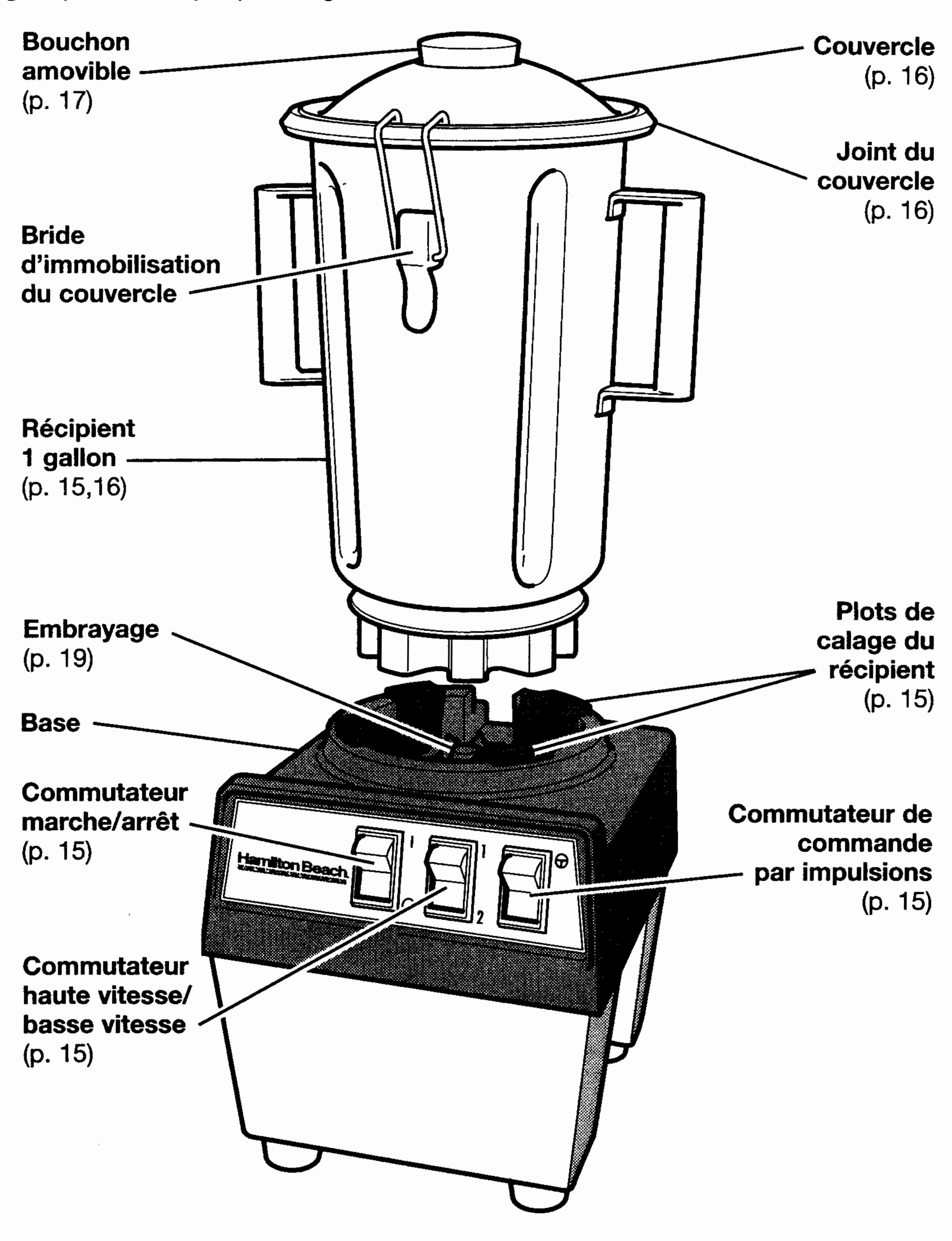
- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur. Conserver ce manuel en lieu sûr.
- Brancher l'appareil sur une prise de courant électrique à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un cordon de rallonge.
- Pour réduire le risque de blessure, débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant toute opération d'installation ou dépose de pièce.
- Ne jamais remiser un ustensile de cuisine dans le récipient du mélangeur; celui-ci pourrait subir des dommages lors d'une mise en marche accidentelle.
- Pour éviter les risques de graves blessures, ne jamais introduire une main dans le récipient du mélangeur lorsqu'il fonctionne.
- Inspecter chaque jour le récipient et les lames de coupe. Rechercher indices d'usure, traces de choc ou lame brisée. Remplacer le récipient et les lames à intervalle de 12 mois environ.
- Placer toujours le couvercle avec son bouchon sur le récipient avant de faire fonctionner le mélangeur.
- Ne pas déplacer la base de l'appareil lorsqu'il fonctionne, ni modifier sa position.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais introduire dans le récipient autre chose que des aliments.
- Pour réduire le risque de blessures et de dommages matériels (détérioration du mélangeur, du récipient ou des lames), NE JAMAIS insérer un ustensile dans le mélangeur pendant qu'il fonctionne.
- Pour éviter de détériorer le mélangeur, le récipient ou les lames, NE PAS déplacer ou secouer le mélangeur lorsqu'il fonctionne. En cas d'interruption inattendue du fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton de commande d'ARRÊT, retirer le récipient de sa base sur l'appareil, ôter le couvercle et utiliser une spatule de caoutchouc mince pour dégager le mélange et lui faciliter l'accès aux lames.
- Ne pas submerger l'appareil dans un liquide ou laver la base de l'appareil dans un lave-vaisselle. Ne pas placer l'appareil dans de l'eau ou à proximité lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas arroser la base de l'appareil avec un pistolet d'aspersion à haute pression.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de réparation.
- Pour éviter des brûlures sous l'effet des éclaboussures d'un liquide chaud, retirer le bouchon de l'orifice de remplissage du récipient avant l'opération de mixage. Lors du mixage de produits chauds, ne jamais traiter plus que le volume recommandé.
- Seul un technicien/réparateur agréé est habilité à ouvrir l'appareil pour y effectuer des réparations.

- CONSERVER CES INSTRUCTIONS -

Composants et caractéristiques

Les composants et les caractéristiques du mélangeur modèle 990 sont illustrés à cette page. Avant d'utiliser le mélangeur, l'utilisateur doit se familiariser avec toutes les pièces et caractéristiques. Des références à certaines pages sont mentionnées près de certains composants; on trouve aux pages indiquées une description plus détaillée de la pièce ou caractéristique en question.

Le mélangeur modèle 990 est conçu pour les opérations de mélangeage, mixage, fouettage, hachage et broyage de mélanges riches en liquide comme sauce, soupe, produit d'épaississement, mélange à pâtisserie, sauce à salade, huile aromatisée, beurre aromatisé, mayonnaise, dessert, etc. Le mélangeur transforme en une purée les aliments riches en liquide comme les légumes cuits ou en conserve, fruits, et autres combinaisons d'aliments. Le mélangeur peut traiter jusqu'à un gallon de matière.



Opération

Utilisation du mélangeur

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher l'appareil sur une prise de courant électrique à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Ne jamais enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un cordon de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de coupure

Placer toujours le couvercle sur le récipient lors d'une opération de mixage.

Ne jamais introduire une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient pendant une opération de mixage.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des coupures ou, fractures.

Organes de commandes

Les trois commutateurs du tableau de commande du mélangeur permettent une commande précise à l'appareil.

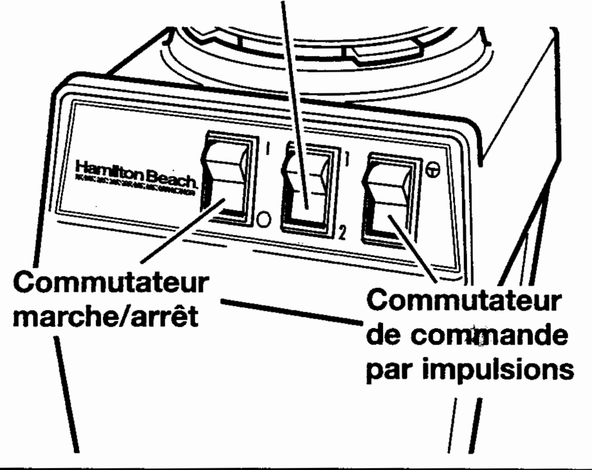
- **Le commutateur marche/arrêt** commande la mise en marche pour le fonctionnement continu, et l'arrêt.
- **Le commutateur haute vitesse/basse vitesse** permet de sélectionner les vitesses suivantes :

  Haute vitesse - 18 000 – 19 500 tours par minute

  Basse vitesse - 17 000 – 18 200 tours par minute
- **Le commutateur de commande par impulsions** fait fonctionner le mélangeur seulement lorsqu'on appuie sur le bouton; dès qu'on lâche le bouton, le mélangeur s'arrête. Ceci permet un contrôle précis du fonctionnement du mélangeur.

Utilisateur du mélangeur

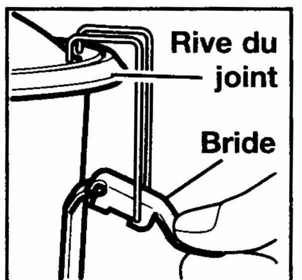
Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, laver manuellement le récipient, le couvercle et le bouchon. Voir la section «Nettoyage du mélangeur». Pour faire fonctionner le mélangeur, procéder comme suit:



1. Placer le mélangeur sur une surface horizontale, propre et sèche; placer le commutateur marche/arrêt à la position d'arrêt Off.
2. Brancher le mélangeur sur une prise de courant électrique.
3. Placer les ingrédients à traiter dans le récipient.
4. Placer le récipient sur la base. Veiller à ce que le récipient s'engage parfaitement sur les quatre plots de calage.

Utilisation du mélangeur (suite)

5. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient. Veiller à bien centrer le joint sur la rive du récipient. Immobiliser le couvercle avec les brides.



6. Sélectionner la vitesse de fonctionnement désirée avec le commutateur de sélection de vitesse. Consulter éventuellement la section "Techniques d'utilisation professionnelle".

REMARQUE : Pour faire fonctionner le mélangeur pendant une brève période, appuyer sur le commutateur de commande par impulsions; le mélangeur fonctionnera à la vitesse sélectionnée; le mélangeur s'arrête dès qu'on lâche le bouton.

Techniques d'utilisation professionnelle

Remplissage du récipient

Observer les recommandations suivantes lors de l'introduction des ingrédients dans le récipient.

- Verser une quantité suffisante de liquide pour produire un mélange fluide, qui s'écoule toujours bien. Verser le liquide dans un récipient EN PREMIER LIEU.
- Couper les ingrédients solides en petits morceaux de moins de 1 po (cube).
- Introduire les ingrédients dans le récipient par petites quantités. Ne pas traiter en une seule fois une quantité représentant le volume maximum.
- NE PAS remplir excessivement le récipient avec les ingrédients; ceci pourrait empêcher le mélangeur de traiter correctement les ingrédients. Pour les aliments denses ou les mélanges épais, procéder par petits lots et ne pas oublier qu'il est normal que le volume du produit augmente durant le traitement.
- Lors du traitement d'un produit chaud, les ingrédients ne devraient pas occuper plus de un quart du volume disponible dans le récipient.
- Placer toujours l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient avant la mise en marche. Pour le traitement de produits chauds, retirer le bouchon du couvercle avant la mise en marche.

Techniques de mixage/hachage

Purée - L'appareil peut transformer en purée les viandes, fruits et légumes cuits. On peut utiliser eau, bouillon, lait ou crème comme liquide additionnel. Pour transformer les ingrédients en purée, ajouter une partie de liquide pour deux parties d'aliments. Couvrir et faire fonctionner l'appareil à haute vitesse jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Liquéfaction - Appliquer la même technique que pour la production d'une purée, mais ajouter plus de liquide et augmenter la durée du traitement.

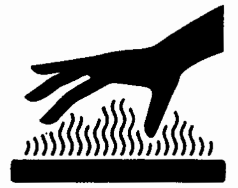
Hachage - Remplir à moitié le récipient avec les morceaux de légumes. Ajouter suffisamment d'eau pour recouvrir le contenu. Sélectionner la basse vitesse et appuyer sur le bouton Pulse jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Drainer l'eau.

Boisson glacée - Ne pas utiliser le mélangeur pour broyer de gros cubes de glace. L'appareil n'est pas conçu pour cela. On recommande l'emploi de petits glaçons ou de glace broyée. Verser le liquide puis ajouter la glace. Replacer le couvercle. Sélectionner la haute vitesse et faire fonctionner le mélangeur jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. On peut ajouter des fruits surgelés à du lait ou à un jus de fruits pour produire un sorbet ou un mélange glacé.

suite à la page suivante

Techniques d'utilisation professionnelle (suite)

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Exercer toujours une grande prudence lors du mixage d'un mélange chaud.

Le non-respect de cette instruction peut provoquer des brûlures.

Mixage d'un mélange chaud

IMPORTANT : Pour minimiser le risque de brûlure, on DOIT toujours observer les précautions suivantes :

- Lors du traitement d'un produit chaud, les ingrédients ne devraient pas occuper plus de un quart du volume disponible dans le récipient. Ne pas oublier que normalement le volume augmente durant le traitement.
- Lors du traitement d'un liquide chaud, pour éviter l'accumulation d'une pression, placer toujours le couvercle sur le récipient et ôter le bouchon.
- Ne jamais placer le visage ou les mains directement au-dessus du couvercle pendant l'opération de mixage.
- Commencer l'opération à basse vitesse, puis sélectionner une vitesse qui suscite la formation d'une colonne d'air au centre du récipient.

Utilisation du bouchon du couvercle

Utiliser le bouchon du couvercle pour ajouter une petite quantité de liquide pendant l'opération de broyage/mixage. Lors de la préparation de mayonnaise, ajouter l'huile en dernier lieu, très lentement, avec le bouchon.

Entretien du mélangeur

Nettoyage du mélangeur

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Debrancher l'appareil avant d'entreprendre le nettoyage.

Réinstaller toutes les pièces avant de faire fonctionner l'appareil.

Ne pas immerger la base dans de l'eau ou un autre liquide.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un choc électrique.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de coupure

Placer toujours le couvercle sur le récipient lors d'une opération de mixage.

Ne jamais introduire une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient pendant une opération de mixage.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des coupures ou fractures.

Nettoyage général

Veiller à ne pas laisser des résidus alimentaires sécher sur une partie quelconque du mélangeur. Laver et rincer le récipient et la base immédiatement après chaque utilisation, comme suit :

1. Enlever le récipient de la base et enlever l'ensemble couvercle/bouchon. Rincer l'intérieur du récipient, le couvercle et le bouchon sous le jet du robinet.
2. Frotter et rincer l'intérieur du récipient, le couvercle et le bouchon pour éliminer tous les résidus alimentaires. Utiliser une solution d'eau chaude (moins de 115°F/ 46°C) et de détergent non moussant. Utiliser la quantité de détergent recommandée. Vider le récipient.
3. Essuyer le récipient, le couvercle et le bouchon avec un linge doux ou une éponge humidifié de solution de lavage propre.
4. Essuyer l'extérieur de la base avec un linge ou une éponge humide. Comme la base contient des composants électriques, ne pas immerger la base ni l'exposer au jet d'un appareil de lavage à haute pression, ni la placer dans un lave-vaisselle. Sécher le récipient.
5. Remplir à moitié le récipient avec de la solution de lavage propre; placer le récipient sur la base.
6. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient; faire fonctionner le mélangeur à haute vitesse pendant cinq secondes.
7. Répéter l'étape 3 avec de l'eau de rinçage (95°F, 35°C).

Nettoyage sanitaire

1. Laver le récipient selon les instructions de la section "Nettoyage général".
2. Remplir le récipient de solution de nettoyage sanitaire (voir ci-après «Solution recommandée pour le nettoyage sanitaire»); placer le récipient sur la base.
3. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur la base; faire fonctionner le mélangeur à basse vitesse pendant 2 minutes. Vider le récipient.
4. Essuyer la surface extérieure du récipient avec un linge doux ou une éponge humidifié de solution de nettoyage sanitaire.

suite à la page suivante

Nettoyage du mélangeur (suite)

5. Pour éliminer l'humidité sur les lames de coupe, placer le récipient sur la base avec l'ensemble couvercle/bouchon; faire fonctionner le mélangeur pendant 2 secondes à haute vitesse.
6. Immerger le couvercle et le bouchon dans la solution de nettoyage sanitaire pendant deux minutes.
7. Avant la prochaine utilisation du mélangeur, rincer le récipient avec de l'eau propre.

REMARQUE : Ne pas rincer le récipient, le couvercle ou le bouchon après le nettoyage sanitaire. Laisser sécher à l'air.

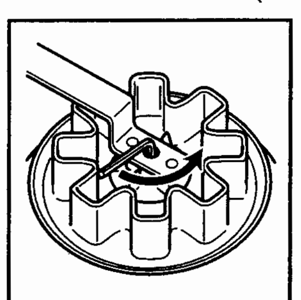
Solution recommandée pour le nettoyage sanitaire :

Utiliser une solution chlorée contenant 100-200 parties par million de chlore. On peut utiliser une solution contenant une cuillerée à soupe d'agent de blanchiment ménager par gallon d'eau (50-70°F/10-21°C).

Dépose et nettoyage des lames de hachage

Séparer périodiquement le module des lames du récipient, pour le nettoyer comme suit :

1. Placer le récipient à l'envers.
2. Enlever le bouchon de PVC au centre de l'embrayage.
3. Maintenir l'outil (fourni) sur l'embrayage (voir l'illustration). Insérer une clé Allen (non fournie) dans le trou central de l'outil et dans l'arbre du module des lames. Faire tourner la clé Allen dans le sens antihoraire pour desserrer l'embrayage.



4. Enlever l'embrayage, par rotation dans le sens horaire.

⚠AVERTISSEMENT

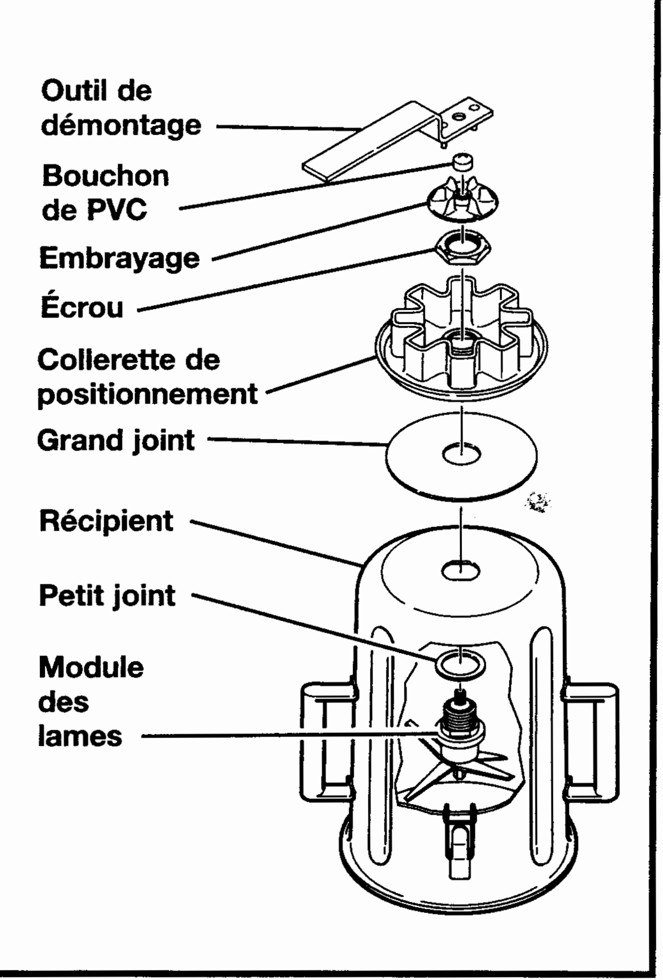


Risque de choc électrique

Débrancher l'appareil avant d'entreprendre le nettoyage.

Réinstaller toutes les pièces avant de faire fonctionner l'appareil.

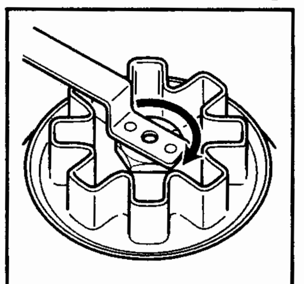
Le non-respect de ces instructions peut être la cause d'un choc électrique ou d'un accident mortel.



suite à la page suivante

Nettoyage du mélangeur (suite)

5. Positionner les ergots de l'outil dans les trous de l'écrou de blocage. Desserrer l'écrou par rotation dans le sens horaire. Enlever la collerette de positionnement du récipient, et le grand joint.



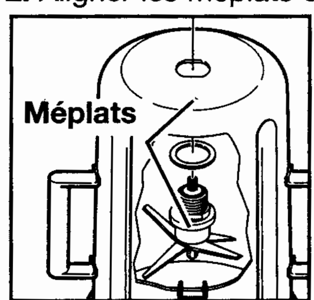
6. Retirer prudemment le module des lames de l'intérieur du récipient. Enlever le petit joint du module des lames.

   REMARQUE : Ne pas démonter le module des lames.

7. Rincer prudemment toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Manipuler les pièces prudemment - les lames sont acérées. Faire sécher toutes les pièces.
8. Remplacer immédiatement le récipient ou le module des lames en cas de bris ou détérioration. Ne pas réutiliser.

Réinstallation du module des lames

1. Placer le petit joint sur le module des lames.
2. Aligner les méplats du module des lames avec les méplats du trou du récipient; insérer le module des lames dans l'orifice au fond du récipient.



3. Placer le grand joint sur le module des lames, à l'extérieur du récipient.

⚠AVERTISSEMENT

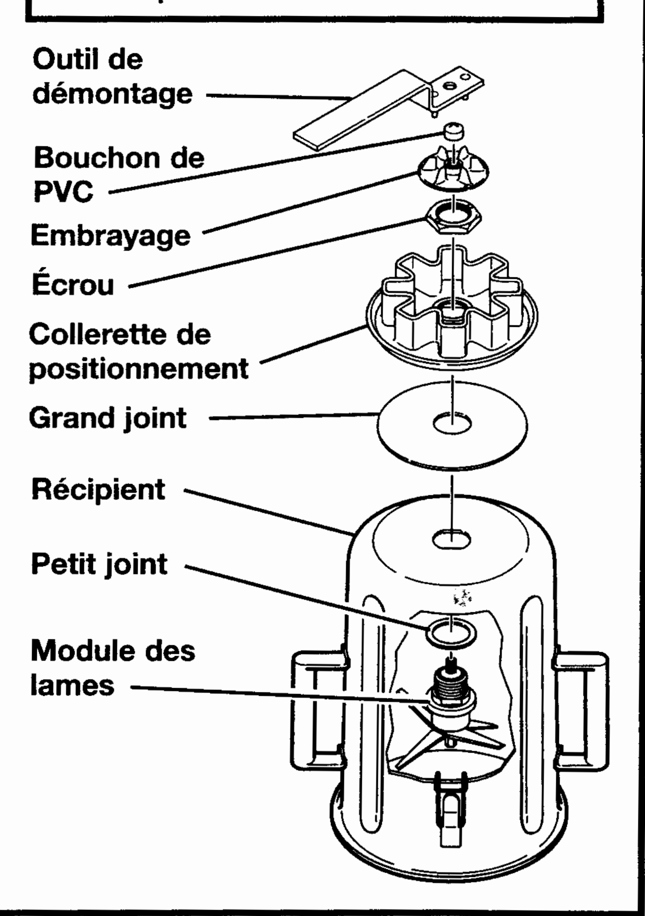


Risque de choc électrique

Débrancher l'appareil avant d'entreprendre le nettoyage.

Réinstaller toutes les pièces avant de faire fonctionner l'appareil.

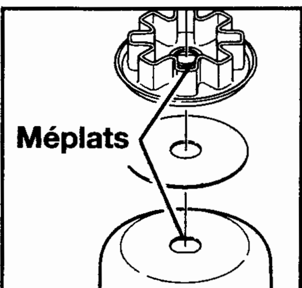
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un choc électrique.



suite à la page suivante

Nettoyage du mélangeur (suite)

4. Placer la collerette de positionnement du récipient sur le fond du récipient. Veiller à aligner les méplats de la collerette avec les méplats du module des lames.



5. Placer l'écrou de blocage sur l'arbre du module des lames; serrer l'écrou à la main dans le sens antihoraire.
6. À l'aide de l'outil fourni, serrer l'écrou de blocage. Vérifier que l'écrou est bien serré.
7. Visser l'embrayage sur l'arbre du module des lames par rotation dans le sens antihoraire. Effectuer le serrage final de l'embrayage avec l'outil fourni et une clé Allen. Vérifier que l'embrayage est bien serré.
8. Réinstaller le bouchon de PVC sur l'embrayage.

Guide de diagnostic

Problème . . .	Solution . . .
Le mélangeur ne se met pas en marche, ou il s'arrête en cours de fonctionnement et on ne peut le remettre en marche	• Déterminer si l'appareil est correctement branché sur une prise de courant. • Déterminer si la prise de courant est correctement alimentée (disjoncteur ouvert ou fusible grillé?)
Mixage incorrect des ingrédients	• Déterminer si une quantité suffisante de liquide a été ajoutée avec les ingrédients. Il faut que le mélange soit fluide et puisse toujours s'écouler librement. • Les morceaux des ingrédients solides sont trop gros. Couper en morceaux de moins de 1 po (cube). • Le récipient est trop rempli. Ne pas remplir au-delà de la marque supérieure de la graduation. • Les lames ne sont pas suffisamment acérées ou elles sont endommagées. Inspecter chaque jour le récipient et les lames. Remplacer le récipient et les lames lorsqu'ils sont endommagés, ou à intervalles de 12 mois. • Vérifier que le module des lames est convenablement serré. • Sélectionner la vitesse appropriée pour produire un mélange fluide.

Entretien

Inspecter l'appareil et ses divers composants; effectuer les opérations nécessaires comme suit :

Chaque jour	Débrancher l'appareil; enlever le récipient de la base; inspecter le récipient et les lames; rechercher les indices d'usure, détériorations, lames brisées, etc. Remplacer selon le besoin. Voir la section «Pièces de rechange» ci-dessous. Vérifier que le module des lames est convenablement serré.
Chaque semaine	Débrancher l'appareil; inspecter l'isolant du cordon d'alimentation et la fiche de branchement; rechercher les fissures. S'il y a un besoin de réparation ou remplacement, consulter la section «Demande d'assistance ou de service».
Chaque année	Remplacer le récipient et les lames au moins une fois par an. Voir la section «Pièces de rechange» ci-dessous.

Pièces de rechange

Pour la commande de pièces, voir la section «Demande d'assistance ou `de service».

Description	Numéro de pièce
Récipient de 1 gallon, avec module des lames	6126-990

Demande d'assistance ou de service

Avant de contacter un technicien, consulter la section «Guide de diagnostic» à la page 21. Si une assistance demeure nécessaire, procéder selon les instructions ci-dessous.

Lors de toute demande d'assistance ou de service, vous devrez communiquer le numéro de modèle de l'appareil. Celui-ci figure sur l'étiquette placée sous le mélangeur.

Veuillez également noter la date d'achat de l'appareil, et le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du revendeur.

Numéro de modèle________________

Date d'achat ________________

Nom du revendeur________________

Adresse du revendeur ________________

Numéro de téléphone du revendeur________________

Pour commander des **pièces de rechange**, contacter le plus proche centre de service agréé Hamilton Beach, ou un revendeur local.

Pour contacter notre centre de service-client, téléphoner sans frais au
1-910-692-2223
(www.commercial.hamiltonbeach.com)
8 h – 17 h 30 HNE Lundi – Jeudi, 8 h – 17 h 15 HNE Vendredi

Garantie du produit

Ce texte de garantie annule et remplace toute autre garantie concernant le produit.

Cet équipement bénéficie d'une garantie contre les vices de matériaux et de fabrication, pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat.

Durant la période de garantie, Hamilton Beach choisira de réparer ou remplacer un produit défectueux, sans frais pour le propriétaire.

Advenant qu'une anomalie se manifeste sur un produit sous garantie, envoyer ou livrer le produit au plus proche centre de service agréé. Pour obtenir l'adresse du plus proche centre de service agréé Hamilton Beach (Commercial), téléphoner (sans frais), au département Service-client au **1-910-692-2223**, ou consulter l'annuaire téléphonique local de Pages jaunes.

Cette garantie ne couvre pas une anomalie de fonctionnement imputable à emploi abusif, manipulation incorrecte ou réparation non autorisée. Utiliser toujours l'appareil conformément aux instructions présentées dans le mode d'emploi. Cette garantie ne couvre pas les articles sujets à usure (balais de contact du moteur électrique, récipient et lames, embrayage, etc.).

Hamilton Beach/Proctor-Silex rejette toute garantie implicite, ceci incluant les garanties de qualité marchande et aptitude d'un produit pour une application particulière. L'obligation de la compagnie en vertu des présentes est expressément limitée à la réparation ou au remplacement d'un produit défectueux, ou au versement d'une somme égale au prix d'achat payé lors de l'acquisition du produit; Hamilton Beach/Proctor-Silex rejette expressément toute responsabilité au titre de dommages secondaires ou indirects.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Customer Service
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

5/99

Seguridad de la Licuadora

IMPORTANTE: Como parte del programa de entrenamiento de los operadores, este manual de operación deberá estudiarse con los operadores del equipo.

Su seguridad y la de otros es sumamente importante.

En este manual proporcionamos muchos mensajes importantes sobre la seguridad y sobre su equipo. Siempre lea y observe todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden matar o lesionar a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos de un símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Si usted no sigue las instrucciones, corre peligro de muerte o de lesiones serias.**

⚠ADVERTENCIA — **Si usted no sigue las instrucciones pudiese correr peligro de muerte o de lesiones serias.**

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le dirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le dirán lo que puede ocurrir si no se sigue las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos electrodomésticos, deben seguirse precauciones básicas, incluidas las siguientes.

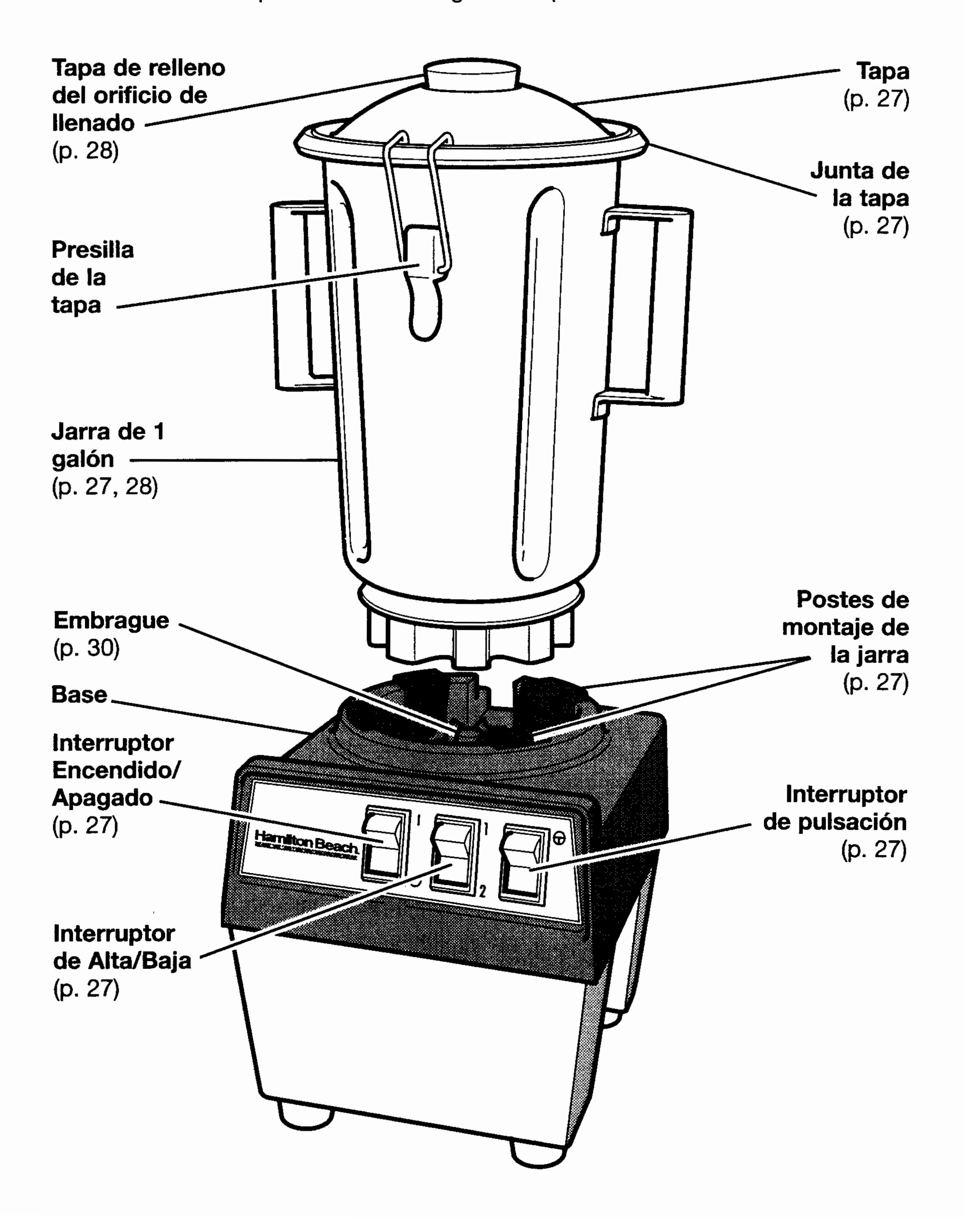
- Antes de utilizar la licuadora lea el manual de operación. Conserve el manual al alcance de la mano.
- Enchúfela a un tomacorriente de tres aberturas conectado a tierra.
- No elimine la púa de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable de extensión eléctrica.
- Siempre que no esté en uso así como cuando se están agregando o quitando piezas, y para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe el cable del tomacorriente.
- Nunca almacene utensilios de cocina en el recipiente ya que se pudiera dañar la licuadora en caso de encenderla inopinadamente.
- Para evitar posibles lesiones personales muy serias, mantenga las manos fuera de la jarra de la licuadora mientras esté funcionando.
- Todos los días inspeccione la jarra y el Ensamblaje de corte. Examine el cortador en busca de desgaste, melladuras u hojas rotas. Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte cada 12 meses.
- Opere siempre la licuadora con jarra la tapa de la jarra y del orificio de llenado en su lugar.
- Nunca mueva o cambie de posición la licuadora mientras está funcionando.
- Nunca la use a la intemperie.
- No la use con productos que no sean alimentos.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, así como evitar daños a la licuadora o la jarra o el ensamblaje de corte, NUNCA inserte utensilios en la jarra de la licuadora mientras esté funcionando la licuadora.
- Para evitar daños a la licuadora, jarra o ensamblaje de corte, NUNCA mueva o sacuda la licuadora mientras esté funcionando. Si durante la operación de la licuadora llegara a detener la función de licuado, APAGUE la licuadora, quite la jarra de la base, quite la tapa de la jarra, y empuje la mezcla hacia los cortadores utilizando una espátula delgada de hule.
- Nunca sumerja en algún líquido o lave la base de la licuadora en una lavavajillas. No la coloque dentro de o cerca de agua u otros líquidos.
- La base nunca debe rociarse con una pistola rociadora de alta presión.
- Antes de limpiarla desconecte la alimentación de energía eléctrica.
- Antes de darle servicio desconecte la alimentación de energía eléctrica.
- Para evitar las quemaduras producidas por líquidos calientes que salpiquen fuera de la jarra, siempre quite la tapa de relleno de la tapa del recipiente antes de licuar. No exceda el volumen recomendado cuando bata contenidos calientes.
- Solamente especialistas autorizados para dar servicio y reparar deben reparar la licuadora o abrir el envolvente del equipo.

- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES -

Partes y Características

En esta página aparecen las partes y características de la Licuadora serie 990. Antes de usar su licuadora, familiarícese con todas las partes y sus características. A la par de algunas funciones, incluimos los números de referencia de páginas y las páginas correspondientes. Para obtener más información acerca de esas características, vea las páginas mencionadas.

Su licuadora Modelo 990 está diseñada para mezclar, batir, cortar y aplastar mezclas ricas en líquido como son salsas, sopas, espesantes, mezclas de pastelería, aliños de ensaladas, aceites de hierbas, mantequilla aromática, mayonesa, postres, etc. La licuadora hace puré alimentos ricos en líquido tales como vegetales enlatados y cocinados, frutas y alimentos combinados. La licuadora procesa hasta un galón de producto.



Funcionamiento

Trabajando con la Licuadora

⚠ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente de tres aberturas conectado a tierra.

No quite la terminal a tierra.

No use un adaptador.

No utlilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Cortaduras

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

Nunca ponga cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

No seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos o cortaduras.

Controles

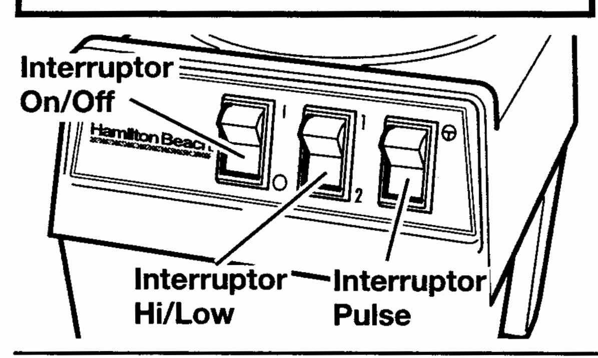
Tres interruptores individuales en el panel del frente le permiten controlar la licuadora para necesidades precisas de licuado:

- **El interruptor Encendido/Apagado** enciende la licuadora para que funcione continuamente o se apague.
- **El interruptor Alta/Baja** le permite seleccionar las velocidades siguientes:
  Alta – 18,000 – 19,500 rpm
  Baja – 17,000 – 18,200 rpm
- **El interruptor de Pulsación** enciende la licuadora sólo cuando está oprimido. Cuando se suelta, la licuadora se detiene. Esto permite controlar con precisión el funcionamiento de la licuadora.

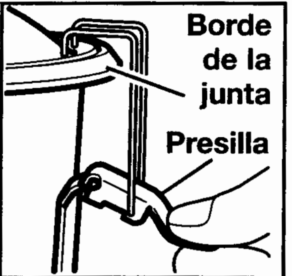
Uso de la licuadora

Antes de usar la licuadora por primera vez, lave a mano la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado. Remítase a “Limpieza de la Licuadora”. Para usar la licuadora, proceda como sigue:

1. Coloque la licuadora sobre una superficie limpia y seca y luego fije el interruptor en On/Off en Off.
2. Conecte la espiga a un tomacorriente.
3. En la jarra coloque los ingredientes que serán licuados.



4. Coloque la jarra en la base. Asegúrese de que descansa correctamente sobre los cuatro postes de montaje.



5. Coloque la tapa y la tapa del orificio de llenado sobre este jarra. Coloque bien el borde de la junta sobre el borde de la jarra.
6. Regule el interruptor de Alta/Baja (Hi/Low) a la velocidad deseada. Ver “Técnicas Profesionales de Mezclado” para consejos.

NOTA: Si usted desea que la licuadora funcione por sacudidas cortas, oprima el interruptor Pulse. Mientras usted esté oprimiendo el interruptor Pulse, la licuadora funcionará a la velocidad seleccionada. Suelte el interruptor Pulse para detener la licuadora.

Instrucciones profesionales para licuar

Cómo llenar la jarra

Siga estas recomendaciones cuando esté llenando la jarra con los ingredientes:

- Use una cantidad de líquido suficiente para asegurar que la mezcla está fluida y libre de obstáculos todo el tiempo. PRIMERO vierta el líquido en la jarra.
- Corte los ingredientes sólidos en piezas que resulten no ser mayores de un cubo de 1" (2.5cm).
- Agregue los ingredientes en la jarra en porciones pequeñas. No licúe todo el volumen de una sola vez.
- NUNCA llene la jarra con demasiados ingredientes para evitar que la licuadora no pueda procesarlos correctamente. Para preparar alimentos densos o mezclas muy espesas, hágalo en lotes pequeños y recuerde que durante el procesamiento es normal que aumente el volumen de los alimentos.
- No exceda un cuarto de galón (940ml) de contenido al licuar producto caliente.
- Siempre coloque la tapa y la tapa de relleno en la jarra durante el licuado. Para licuar líquidos calientes, quite la tapa de relleno de la tapa de la jarra antes de licuar.

Técnicas de licuado

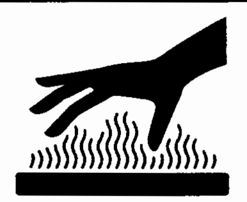
Puré – Se puede hacer puré de frutas, vegetales y carnes cocidas. Como líquido adicional se puede utilizar agua, caldo, leche o crema. Para hacer puré use dos partes de alimentos por una parte de líquido. Tape y licúe a la velocidad máxima (HI) hasta lograr la consistencia deseada.

Licuar – Siga las mismas instrucciones para hacer puré pero agregue más líquido y alargue el período de licuado.

Cortar – Llene la jarra hasta la mitad con pedazos de vegetales. Agregue agua suficiente para cubrir el contenido. Fije la velocidad en baja (Low) y presione "Pulse" hasta haber logrado la consistencia deseada. Escurra el agua.

Bebidas con hielo – No use la licuadora para triturar cubos de hielo grandes, la licuadora no se diseñó con este propósito. Se recomienda agregar cubos pequeños o hielo triturado para preparar bebidas heladas. Vierta el líquido y luego el hielo. Tape. Fije la velocidad en alta (Hi) y procese hasta lograr la consistencia deseada. Se pueden agregar trozos de fruta congelada a la leche o jugos de fruta para producir malteadas o helados.

⚠ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

Siempre tenga precaución al licuar mezclas calientes.

No seguir estas instrucciones puede resultar en quemaduras.

Cómo licuar mezclas calientes

IMPORTANTE: Para reducir la posibilidad de quemaduras, se DEBEN seguir las precauciones siguientes:

- Licúe solamente un cuarto de galón (940ml) a la vez. Recuerde que el volumen de los ingredientes normalmente aumenta durante el procesamiento.
- Siempre coloque la tapa de la jarra y quite la tapa de relleno de la tapa de la jarra antes de licuar líquidos calientes para prevenir que se acumule la presión.
- Cuando esté funcionando la licuadora, nunca se pare de manera que su cara o sus manos estén directamente encima de la jarra donde se puede escapar el vapor.
- Licúe empezando a una velocidad baja y luego seleccione la velocidad que produzca una columna de aire en el centro de la jarra.

Cómo usar la tapa de relleno

Utilice la tapa de relleno para agregar líquidos a la jarra mientras la unidad está funcionando. Si está preparando mayonesa, añada el aceite hasta el final y muy lentamente, utilizando la abertura de la tapa de relleno.

Cuidado de la Licuadora

Instrucciones para la limpieza

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte la corriente antes de limpiar.

Vuelva a colocar todas las piezas antes de poner en funcionamiento.

No sumerja la base en agua o en otro líquido.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o choque eléctrico.

Limpieza General

No permita que residuos de alimentos se sequen en ninguna parte de la licuadora. Lave y enjuague la jarra y la base después de cada uso como sigue:

1. Retire la jarra de la base y retire la tapa y la tapa del orificio de llenado. Enjuague el interior de la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado en agua corriente.
2. Restriegue y enjuague el interior de la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado para extraer los residuos de alimentos. Use una solución de agua caliente (menos de 115°F/46°C) y un detergente no espumante. Use la cantidad recomendada de detergente. Vacíe la jarra.
3. Frote la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado con un trapo suave o una esponja humedecida en una solución nueva.
4. Frote el exterior de la base con un trapo o una esponja húmeda. Puesto que la base contiene componentes eléctricos, no la sumerja, ni use una lavadora de alta presión, ni una máquina lavaplatos para limpiar la base. Seque la jarra.
5. Llene la jarra hasta la mitad con una solución nueva y colóquela sobre la base.
6. Vuelva a colocar la tapa y la tapa del orificio de llenado sobre la jarra y haga funcionar la licuadora a Alta velocidad durante cinco segundos.
7. Repita el paso 3 usando agua limpia de enjuagar (95°F, 35°C).

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Cortaduras

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

Nunca ponga cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

No seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos o cortaduras.

Desinfección

1. Lave la jarra como se indica en “Limpieza General”.
2. Llene la jarra con una solución desinfectante (Ver “Solución desinfectante recomendada” más adelante) y colóquelo sobre la base.
3. Coloque de nuevo la tapa y la tapa del orificio de llenado y trabaje a Baja velocidad durante 2 minutos. Vacíe la jarra.
4. Frote el exterior de la jarra con un trapo suave o una esponja humedecida en solución sanitaria.
5. Extraiga cualquier humedad restante de las hojas colocando de nuevo la jarra en la base con las dos tapas en su lugar. Haga funcionar entonces la licuadora a Alta velocidad durante 2 segundos.

continúa en la página siguiente

Instrucciones para la Limpieza (continuación)

6. Sumerja la tapa y la tapa del orificio de llenado en solución sanitaria durante dos minutos.
7. Cuando esté lista para ser usada, enjuague con agua.

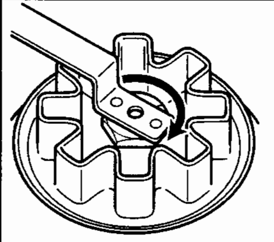
NOTA: No enjuague la jarra, la tapa o la tapa del orificio después de higienizar. Déjelos secar al aire.

Solución Desinfectante Recomendada: Use una solución desinfectante a base de cloro a una concentración entre 100-200 partes por millón. Puede usarse la solución siguiente: 1 cucharada sopera de blanqueador doméstico en 1 galón (3,8 litros) de agua (50-70°F/10-21°C).

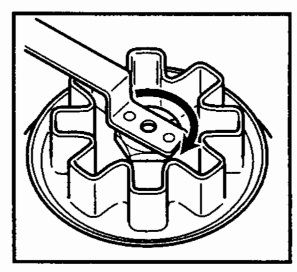
Extracción y limpieza del ensamblaje de corte

Periódicamente, extraiga las hojas de la jarra y limpie en la forma siguiente:

1. Coloque la jarra boca abajo.
2. Extraiga la tapa de PVC del centro del embrague.
3. Sostenga la herramienta (suministrada) sobre el embrague del motor, según se muestra. Inserte entonces una llave Allen (no incluida) en el agujero central de la herramienta y después en el eje del ensamblaje de corte. Haga girar la llave Allen en dirección contraria a las manecillas del reloj para aflojar el embrague del motor.



4. Extraiga el embrague del motor haciéndolo girar en dirección de las manecillas del reloj.
5. Coloque los pines de la herramienta en los orificios de la tuerca de bloqueo. Afloje la tuerca haciéndola girar en dirección de las manecillas del reloj. Extraiga la brida y la junta grande de la jarra.



⚠ADVERTENCIA

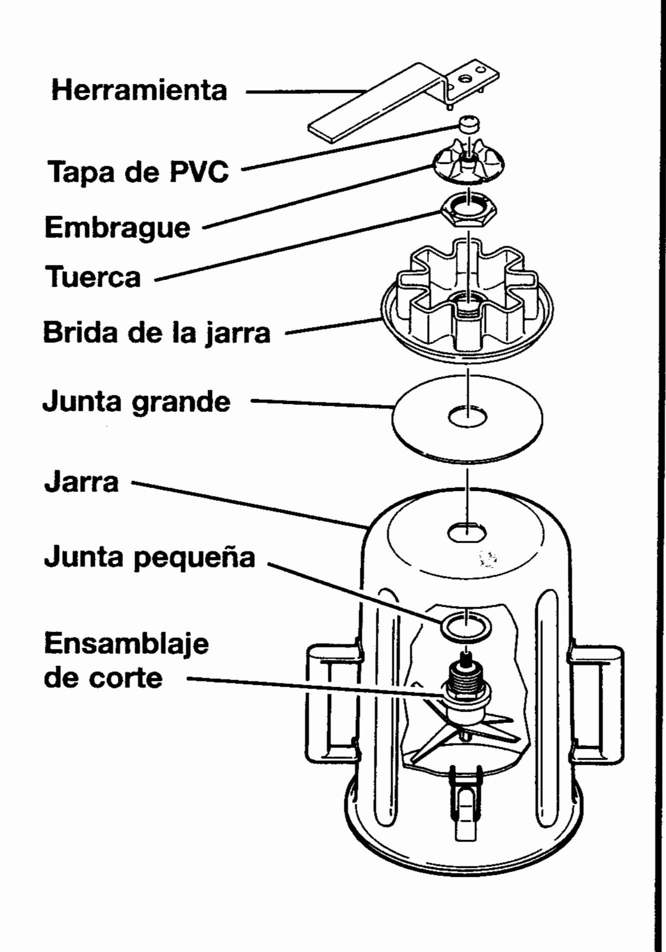


Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte la corriente antes de limpiar.

Vuelva a colocar todas las piezas antes de poner en funcionamiento.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o choque eléctrico.



continúa en la página siguiente

Instrucciones para la limpieza (continuación)

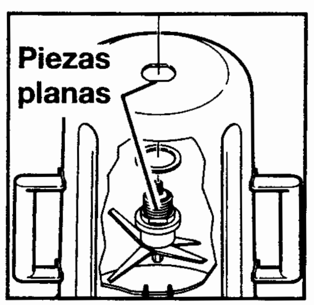
6. Extraiga cuidadosamente el ensamblaje de corte del interior de la jarra. Extraiga la junta pequeña del ensamblaje de corte.

   NOTA: No desmonte el ensamblaje de corte.

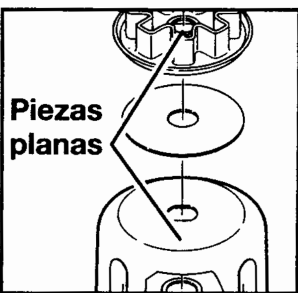
7. Lave con cuidado todas las piezas en agua jabonosa caliente. Manéjelas con cuidado, puesto que las hojas son afiladas. Seque el ensamblaje de corte.
8. Si se rompe la jarra o las hojas, cámbielas inmediatamente. No las use.

Reinstalación del ensamblaje de corte

1. Coloque la junta pequeña sobre el ensamblaje de corte.
2. Alinee las piezas planas en el ensamblaje de corte con las piezas planas en el orificio de la jarra e inserte las hojas en el fondo de la jarra.



3. Coloque la junta grande sobre las hojas en la parte exterior de la jarra.
4. Coloque la brida de la jarra sobre el fondo de la jarra. Asegúrese de alinear las piezas planas de la brida con las piezas planas del ensamblaje de corte.



5. Coloque la tuerca de bloqueo en el eje del ensamblaje de corte y apriete con la mano haciendo girar la tuerca en dirección contraria a las manecillas del reloj.
6. Utilizando la herramienta suministrada, apriete la tuerca de bloqueo. Asegúrese de que esta tuerca quede bien apretada.
7. Enrosque el embrague del motor en el eje del ensamblaje de corte, haciendo girar el embrague en dirección contraria a las manecillas del reloj. Apriete el embrague del motor utilizando la herramienta suministrada y la llave Allen. Asegúrese de que el embrague quede apretado.
8. Vuelva a colocar la tapa de PVC sobre el embrague.

⚠ADVERTENCIA

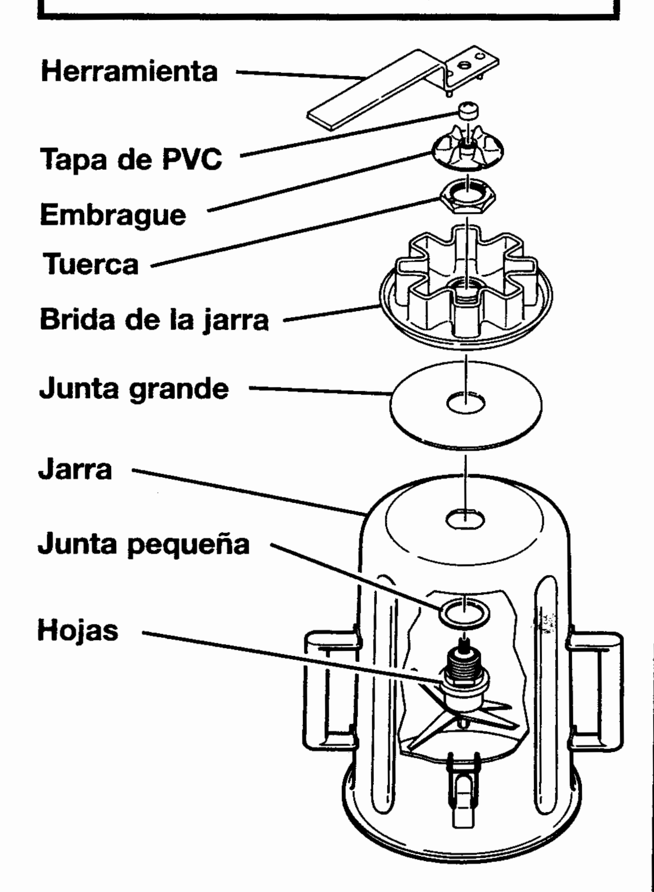


Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte la corriente antes de limpiar.

Vuelva a colocar todas las piezas antes de poner en funcionamiento.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o choque eléctrico.



Solución de problemas

Problema . . .	Solución . . .
La licuadora no arranca o se detiene mientras está en funcionamiento y no puede ponerse en marcha nuevamente.	• Compruebe si la unidad está enchufada firmemente en un tomacorriente eléctrico. • Compruebe si el fusible del tomacorriente eléctrico no se fundió o si no se ha disparado un disyuntor del circuito.
Los ingredientes no se mezclan correctamente.	• Compruebe si se agregó el líquido suficiente a los ingredientes. La mezcla debe estar fluida y libre de obstáculo todo el tiempo. • Las piezas sólidas son muy grandes. No deben ser mayores de un cubo de 7" (2.5 cm). • La jarra está demasiado llena. No debe llenarse por encima de la marca de graduación más alta. • Las hojas no están afiladas o están dañadas. Diariamente inspeccione la jarra y el ensamblaje de corte. Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte por lo menos cada 12 meses o cuando sufran algún daño. • Compruebe si las hojas están apretadas correctamente. • Seleccione la velocidad para obtener una mezcla fluida.

Mantenimiento

Inspeccione la licuadora y sus diversas piezas y reemplácelas como se indica a continuación:

Diariamente	Desenchufe la licuadora y quite la jarra de la base y luego examine la jarra y el ensamblaje de corte en busca de desgaste, melladuras u hojas rotas. Reemplázelas si fuese necesario. Vea la sección "Piezas de repuesto" a continuación.
Semanalmente	Desenchufe la licuadora y luego revise el aislamiento del cable y del enchufe de alimentación de energía eléctrica en busca de rajaduras. Para repararlas o reemplazarlas, vea la sección "Cómo solicitar ayuda o servicio".
Anualmente	Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte cuando menos una vez al año. Vea la sección "Piezas de repuesto" a continuación.

Piezas de Repuesto

Para ordenar las piezas que aparecen a continuación, ver "Solicitud de Ayuda o Servicio"

Descripción	Número de la Pieza
Jarra de un galón con ensambleaje de corte	6126-990

Solicitud de Ayuda o Servicio

Antes de solicitar ayuda o servicio, por favor, compruebe la "Guía de Solución de Problemas" en la página 32. Si todavía necesita ayuda, siga las instrucciones siguientes:

Cada vez que usted llame para solicitar ayuda o servicio, usted necesita conocer el número completo del modelo. Usted puede hallar esta información en la etiqueta en el fondo de la licuadora.

Por favor, anote la fecha de compra de su equipo y el nombre, dirección y teléfono del Vendedor.

Modelo Nº ______________________

Fecha de Compra ______________________

Nombre del Vendedor ______________________

Dirección del Vendedor ______________________

Teléfono del Vendedor ______________________

Usted también puede ordenar piezas de repuesto llamando al Centro de Servicio Comercial de Hamilton Beach más cercano o a su vendedor local.

Llame sin costo alguno al número de servicio a clientes
1-910-692-2223
www.commercial.hamiltonbeach.com

8 a.m. – 5:30 p.m. EST (Hora estándar del este) Lunes – Jueves, 8 a.m. – 5:15 p.m. EST Viernes



263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

840065400

6/99